

Pagani: la guida turistica edita dalle Edizioni dell'Ippogrifo celebra le potenzialità della città di S. Alfonso

di Maria Pepe

L' amore ha tempi, modi, ritmi diversi. Talvolta, si palesa come per magia, spuntando da un disinteresse atavico e distruttivo. In un momento magari propizio i calcolatori dell'amore decidono che l'oggetto del conveniente desiderio è diventato ormai maturo per poterne amorevolmente ricavare vantaggi più o meno evidenti.

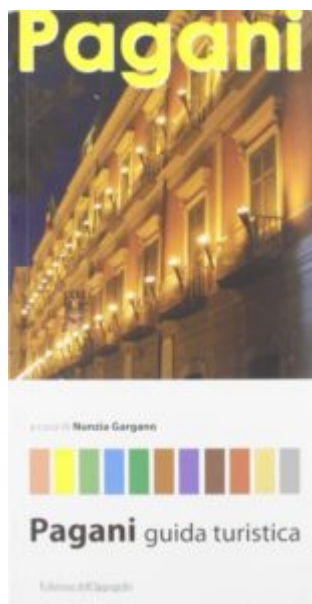
Parole, gesti, battaglie. Tutto ora si fa in nome di un legame e di un'appartenenza, la stessa che prima si affossava, depredava e man mano cancellava.

Altre volte, invece, qualche folle nasce già con quell'amore nel cuore, puro, incontaminato, e, sin da bambino, si erge a difesa della sua prima grande passione: il territorio. Giorno dopo giorno, si sfida lo scetticismo dei sempre scontenti – oggi come d' incanto pronti anche ad ararlo a mani nude – si cresce insieme al proprio ideale, si incontrano per strada altri folli con cui combattere la battaglia, fino a quando ormai adulti l' amore sempre più consapevole lo si consegna alla storia nero su bianco.

Nel lontano 2011, quando Pagani, città alfonsiana di pregio e valore, altro non era, per i suoi stessi cittadini, che una costantemente bistrattata terra di mezzo...

Nunzia Gargano per le Edizioni dell'Ippogrifo, insieme a un

gruppo di altrettanti visionari, me compresa, cura... "Pagani guida turistica". L'immagine è affidata alle foto di Gaetano Del Mauro (al quale si deve la foto di copertina), Gaetano Falcone, Luigi Montoro, Luigi Pepe, Franco Persico, Sasà Sorrentino.



Unica motivazione? Svelare il vero volto del passionale paese, senza alcun tornaconto. Così "Pagani si apre in un libro" e man mano che si sfoglia, si svela... nella passeggiata archeologica di Emma Tortora; mostra la sua parte barocca attraverso Elena Carrara; incanta con la sua opulenza religiosa descritta da Elena Carrara, Matteo Baseliçe, Sigismondo Somma; racconta per mano di Gerardo Sinatore, Anna Maria Musilli, Nunzia Gargano, fede, storia e folklore, senza dimenticare i suoi Santi: Alfonso e il suo genio illuminato di cui Apollonia Califano, bibliotecaria alfonsiana, parla senza riserve; il Beato Tommaso Maria Fusco; i suoi artisti da Nunzio Ferrajoli, raccontato da Tiziana Ferrara, a Floriano Pepe, Domenico Stile, senza dimenticare, e come potremmo, Salvatore e Genny Sorrentino affidati alla mia penna; le ceramiche della bottega d' arte "Il Coccio" di Maria Luisa Lavorante. Con "In giro per la città" si scopre la promozione culturale, con Valeria Tevere per l'Aecc di Pagani; Nicolantonio Napoli per "Casa Babylon Teatro"; Gian Luigi De Rosa per l'Isla. Degna conclusione: qualche tradizionale

boccone enogastronomico.

[#nessunotocchilaMadonnadellegalline](#)



#nessunotocchilaMadonnadellegalline è l'hashtag che Ritratti di Territorio sceglie per dire basta alle polemiche inutili e strumentali che da tempo gettano fango sulla festa della Madonna delle galline.

Basta con le polemiche a mezzo stampa e con le campagne denigratorie sui social: la Madonna delle galline a Pagani non è e non è mai stata una tradizione assurda né un'occasione per maltrattare gli animali. Purtroppo la disinformazione negli ultimi tempi la fa da padrona e in questi giorni ne abbiamo lette e sentite di tutti i colori. Come nelle più elementari regole della vita, chiediamo a chi infanga questa festa di venire a Pagani per verificare direttamente quanto accade la domenica dopo Pasqua.

Pagani: fino al 25 aprile CreativeArts indica le tracce per “I sentieri della tradizione”



Il comitato promotore dell'associazione CreativeArts presenta l'evento "I sentieri della tradizione", un'occasione di riflessione che – prendendo spunto dalle tematiche della festa – porterà alla scoperta del mondo della musica, della storia, della gastronomia e dell'antropologia grazie all'intervento di esperti altamente qualificati che condivideranno con gli studenti e con la popolazione tutte le loro esperienze e conoscenze.

Gli incontri si terranno presso il Cenacolo Tommaso Maria Fusco di Pagani, in una cornice suggestiva che ospiterà il tradizionale tosello e la mostra fotografica dell'artista Giuseppe Corsini.

PROGRAMMA

22 aprile ore 16.00

Workshop “La tradizione nell’era digitale”

Ospiti: Alex Giordano, Giulio Marazia, Rotary e la prof.ssa Ezilda Pepe dirigente del Liceo “Mons. Bartolomeo Mangino” di Pagani.

La tradizione secolare che da sempre è stata raccontata con strumenti diversi a seconda dei periodi storici viene qui illustrata con i mezzi dell’era contemporanea.

24 aprile 2017 ore 16.00

Workshop “Un popolo tra storia, musica e sapori” con la partecipazione dello chef Gennaro Esposito.

Ospiti: il presidente di Slow Food Campania Giuseppe Orefice, la rappresentante della Condotta Slow Food Salerno Carla Deo, il rappresentate della Condotta Slow Food Agro nocerino Sarnese Marco Contursi, il prof. Alfonso Maresca e il prof. Gerardo Amarante docenti dell’ I.P.S.S.E.O.A. “M. Pittoni” di Pagani, il prof. Gaetano Califano ex dirigente del medesimo istituto, lo chef Lorenzo Principe, lo chef Tilde Giorgio, Luigi Sgaglione, Nunzia Gargano, Davide Ricciardiello, Guglielmo Esposito e Vincenzo Romano.

Analisi degli aspetti peculiari della tradizione nelle sue declinazioni storiche, musicali e gastronomiche. Gli esperti esporranno il loro lavoro nei rispettivi ambiti al quale seguirà una presentazione pratica che vedrà valorizzata e rivisitata la cultura gastronomica del territorio.

25 aprile 2017 ore 16.00

Workshop “La Madonna delle Galline tra sacro e profano”

Ospiti: Elisa Flaminia Inno e Adele Ruggiero

Conferenza con la regista del film “Pagani” presentato al Centre Georges Pompidou di Parigi nell’ambito della prestigiosa vetrina del “cinéma du réel”.Scenario del film è

la festa con i suoi personaggi e le due tradizioni.

A seguire intervento sulla preservazione e la conservazione delle bellezze del centro storico della città, con particolare attenzione al lavoro di restauro svolto presso il chiostro della Chiesa S. Francesco di Paola.

Evento in collaborazione con Comune di Pagani, Regione Campania, Slow Food, Festa a Vico, Famiglia Principe, Sgaglione, Liceo scientifico "Mons. Bartolomeo Mangino" e I.P.S.S.E.O.A. "M. Pittoni" di Pagani, Rotary.

Pagani: per l'avvio della festa una degustazione enogastronomica per promuovere le tipicità locali



Un momento di conoscenza e promozione delle potenzialità locali. È stata innanzitutto questa la degustazione di prodotti tipici svoltasi ieri presso il Comune di Pagani. Subito dopo l'apertura del Santuario della Madonna delle

Galline, alle ore 18, che ha sancito l'avvio ufficiale dei festeggiamenti, il sindaco Salvatore Bottone per il secondo anno consecutivo ha voluto accogliere gli altri amministratori della provincia di Salerno alla paganese, ovvero coccolando animi e palati.



Così, come tradizione ormai vuole, ha chiesto la collaborazione di "Ritratti di Territorio", un presidio sempre pronto a rispondere quando il paese chiama.

Il blog e questo progetto culturale non potrebbero essere tali senza la passione, l'impegno, la dedizione, l'abnegazione dei veri protagonisti e sognatori delle nostre zone.



Stiamo parlando di chef, artigiani, produttori, maestri pasticciieri, wine maker che quotidianamente lavorano alacremente affinché la loro azione non si risolva in una mera opera di sopravvivenza.

Soddisfatto e leggermente emozionato, il Sindaco non ha esitato a ringraziare singolarmente gli animatori dell'evento partito come istituzionale, ma evolutosi come cittadino.



Giuseppe Pagano con l'Azienda Vinicola Santacosta di Torrecuso; Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" di Bracigliano;



Mena Calabrese dell'omonimo "Biscottificio Calabrese" presente dal 1812 a Bracigliano;



Maurizio Di Ruocco, chef patron del ristorante Zaira in Pompei”;



il Caseificio Aurora di Sant’Egidio del Monte Albino; Pepe Mastro Dolciere di Sant’Egidio del Monte Albino: sono state le vere star di un incontro in cui la degustazione ha rappresentato solo uno degli aspetti.



Professionali, impeccabili, educati e disponibili così sono

apparso le tante “braccia” di “Ritratti” al pubblico.

D'altronde ognuno si è impegnato per “inventare” un prodotto nuovo e originale in onore della Vergine del Carmelo.

Indelebili rimarranno i sapori, gli umori, gli odori delle creazioni gustose.

“La Pignata” ha seguito un solo filo conduttore: il carciofo. Ha così preparato le polpette ai carciofi, i carciofi a spicchi, la crema di carciofi servita sull'imbarcata del Biscottificio Calabrese rappresentato per l'occasione da Mena.

Il mastro casaro Paolo Amato ha selezionato un tris di formaggi tra cui spiccava il caciocchiato di bruna alpina.



Maurizio Di Ruocco del ristorante “Zaira” ha reinterpretato in chiave moderna un abbinamento classico della tradizione nostrana. Ha tenuto a battesimo a Pagani il macaron al pistacchio imbottito con crema di fave e salame.



Non è mancato invece un classico dei lievitati campani: il babà rustico.

Dulcis in fundo, i preziosi gioielli di Pepe Mastro Dolciere. Per l'occasione hanno sfilato: la colomba, la pastiera lievitata, la piccola pasticceria, la pastiera di grano.



Il successo non sarebbe stato lo stesso se non ci fossero stati i vini Santacosta accuratamente selezionati da Giuseppe Pagano: Primitivo, Fiano, Aglianico. Piedirosso frizzante.



Un nuovo miracolo è stato compiuto. Il merito è soprattutto di chi non esita a mettersi in discussione quando non ci sono tornaconti economici. E non è da tutti.

Pagani: dal 21 al 30 aprile prossimi la X edizione di "Istantanee della festa"



Ritorna la DECIMA edizione di Istantanee dalla Festa, organizzata dall'associazione culturale Ambress'...Am..press che, come di consueto, accompagnerà le solennità in onore della "Madonna delle Galline", festa popolare, tradizionale e sfaccettata, nuova e vecchia, dai contorni crudi e sgargianti che prende corpo nella domenica successiva alla Pasqua.

L'edizione 2017 gode del patrocinio morale della Regione Campania, della Provincia di Salerno, del Comune di Pagani, dell'Arciconfraternita di S. Maria del Carmine, detta delle Galline e della F.I.A.F. (Federazione Italiana Associazione Fotografiche).

Sede designata per ospitare l'evento, che si svolgerà dal 21 al 30 aprile, è Palazzo Pinto, sito in Piazza B. D'Arezzo, 28, in Pagani.

Confermate le sezioni over, under e soggetto Mariano del Concorso Fotografico. Verrà, inoltre premiato uno scatto selezionato dalla giuria popolare.

Il vernissage della mostra fotografica, "Istantanee dalla Festa 2016", visitabile sino al 30 aprile, è previsto per Venerdì 21, alle 18,30.

La mostra è stata realizzata in Fine Art, grazie alla collaborazione con il laboratorio "Piano Inclinato" di Pagani.

Riconfermata la campagna di sensibilizzazione per promuovere la conoscenza attraverso la lettura, grazie alla sinergia con la Cartolibreria Juvenilia di Pagani.

Grazie alla rinnovata collaborazione con Instagramers Salerno e Instagramers Italia, viene confermato il contest instagram, giunto alla sua quinta edizione. Basta taggare le vostre instapics realizzate a Pagani nel corso dei festeggiamenti (dal 21 al 30 aprile) con gli ashtag #istantaneedallafesta e #igers_salerno. Verrà premiata la migliore instapics!

La premiazione del concorso fotografico si terrà il 30 aprile 2017, ore 20,00, presso il salone dell'Annunziata della Madonna delle Galline.

Info: Segreteria Organizzativa Eventi4you tel. fax 0815151434
– 3399045051 Palazzo Pinto, Piazza B. D'Arezzo, 28, Pagani.
www.ambressampress.com; info@ambressampress.com facebook:
ambress ampess.